



**INSTITUTIONEN FÖR KOST-
OCH IDROTTSVETENSKAP**

Närlagat eller levererat?

**En kvantitativ studie kring grundskoleelevers nöjdhet med
skolmåltiden i Göteborg**

Andreas Lindström

Isatou Touray

Kandidatuppsats 15 hp

Program Kostekonomprogrammet med inriktning ledarskap

Vt 2021

Handledare: Mia Prim

Examinator: Agneta Sjöberg



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Kandidatuppsats 15 hp

Titel:	Närlagat eller levererat? En kvantitativ studie kring grundskoleelevers nöjdhet med skolmåltiden i Göteborg
Författare:	Andreas Lindström och Isatou Touray
Program:	Kostekonomprogrammet med inriktning ledarskap
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Mia Prim
Examinator:	Agneta Sjöberg
Antal sidor:	47 (inklusive bilagor)
Termin/år:	Vt2021
Nyckelord:	Barn, FAMM, Grundskola, Mottagningskök, Tillagningskök

Sammanfattning

Offentlig sektor är en stor aktör inom kostproduktion och måltidsservice i Sverige där 1,3 miljoner skolmåltider produceras dagligen. Forskare och organisationer har tidigare studerat olika aspekter av elevers nöjdhet med skolmåltiden, mindre undersökt är dock utifrån de olika distributionsformer, d.v.s. tillagnings- eller mottagningskök, som tillämpas av måltidsverksamheterna. Syftet med denna studie är att genom en enkätundersökning jämföra grundskoleelevers nöjdhet med skolmåltiden som serveras från tillagnings- eller mottagningskök inom Göteborg Stad. För att besvara syftet har cirka 200 grundskoleelever från olika stadsdelar i Göteborg rekryterats via rektorer utifrån en bred geografisk spridning.

De resultat som presenteras i denna studie indikerar på att skolmåltidens distributionsform har till viss del visat på skillnader i hur grundskoleelever i Göteborg uppfattar skolmåltiden. Denna studie har bland annat visat att eleverna på skolor med mottagningskök tenderar att ha en sämre påverkansmöjlighet på skolmåltiden, då de i lägre grad har kännedom om exempelvis mat/kostråd finns på skolan. Mottagningskökets begränsning verkar kunna kopplas till de dofter som sprids i samband med måltiden medan tillagningskökets begränsningar mer är kopplat till matsalens fysiska egenskaper så som ljudnivå och temperatur. Utifrån FAMM-modellen kan inga skillnader upptäckas utifrån distributionsform, däremot kan konsumtionsfrekvens kopplas till dessa aspekter. Resultatet indikerar att större vikt bör läggas inom skolverksamheten på att locka eleverna till skolmatsalen, vilket ställer krav på god samverkan mellan de olika verksamhetsområden som finns i skolan.

Förord

Vi vill med detta förord först tacka varandra för ett gott samarbete och motiverande förhållningssätt gentemot varandra. Vi vill också tacka vår handledare Mia Prim för hennes stöd och vägledning under arbetets gång. Till sist vill vi också tacka rektorer, pedagoger och elever som möjliggjort denna studie. I tabell 1 redovisas arbetsfördelningen mellan författarna under arbetet med denna uppsats.

Tabell 1. Författarnas procentuella bidrag

Arbetsuppgift	Isatou	Andreas
Planering av arbete	50	50
Litteratursökning	50	50
Datainsamling	50	50
Analys	50	50
Skrivande	50	50
Layout	50	50

Innehållsförteckning

Introduktion.....	5
Syfte och Frågeställningar	5
Bakgrund.....	6
Skolmatens historia i Sverige	6
Produktionsmetoder i offentlig sektor	7
Faktorer som påverkar måltidsupplevelsen	8
Tidigare studier om skolelevers upplevelser av skolmåltiden.....	10
Riktlinjer/Bra måltider i skolan	11
Metod	12
Studiedesign	12
Urval	12
Datainsamling	13
Databearbetning & Analys	14
Etiska & Metodologiska överväganden	15
Resultat	16
Population	16
Skillnader kopplat till distributionsform	17
Konsumtionsfrekvens och Påverkansmöjligheter	17
Temperatur, Doft och Ljudnivå	19
Måltidsupplevelse.....	20
Mötet	21
Produkten	22
Elevernas åsikter om skolmåltiden	23
Diskussion.....	24
Metoddiskussion	24
Resultatdiskussion.....	25
Sensoriska egenskaper i matsalen.....	25
Elevernas påverkansmöjlighet	27
Trivsel- och påverkansfaktorer	27
Slutsats	28
Referenser	29
Bilagor	33

Introduktion

Den offentliga sektorn är en stor aktör inom kostproduktion och måltidsservice i Sverige där 3 miljoner måltider dagligen produceras, varav en dryg tredjedel av dessa serveras inom skolans värld (Livsmedelsverket, 2021b). Sveriges kommuner och landsting (SKL) (2006) menar att skolmåltiden i den svenska skolan har unik ställning jämfört med de flesta andra länderna i världen. Vilket kan kopplas till att Sverige och Finland är de enda länderna i världen som serverar varma, näringsriktiga och kostnadsfria skolluncher utifrån en lagstadgad rättighet (Kainulainen m. fl., 2012). Skolmaten är också en viktig resurs i skolarbetet, då elever som äter en näringsriktig och god skollunch har lättare att koncentrera sig och därför får bättre förutsättningar att prestera bra i skolan (Livsmedelsverket, 2021a; Anderson m. fl., 2018; Cohen m. fl., 2021). Göteborg stad har tagit fram ett måltidsprogram (2011) för att säkerställa måltidens kvalitén, programmet beskriver hur den skolmåltid som serveras i Göteborg skall vara god, vällagad och näringsriktig samtidigt som måltiden skall intas i en trivsamt miljö.

Ett flertal kommuner har på senare år genomfört kostutredningar med syfte att tydliggöra för- och nackdelar mellan tillagnings- och mottagningskök (Ale, 2017; Strömstad, 2016). Även om dessa utredningar bland annat utgår ifrån en kvalitetsaspekt ser vi att skolelevers nöjdhet ofta inte beaktas. Skolelevers nöjdhet med skolmåltiden har bland annat undersökts av Lülfs-Baden m. fl. (2008) som genomförde en studie om tyska elevers nöjdhet utifrån matkvalité, atmosfär och service. Studiens resultat visar på att det krävs en utarbetad plan kring alla tre områden för att få nöjda elever. Då Lülfs-Baden m.fl. (2008) i studien inte har beaktat olika distributionsmetoders påverkan menar författarna att vidare forskning krävs kring vilken typ av servering som används och hur detta påverkar elevernas nöjdhet med skolmåltiden. Under vår tid som kostekonomstudenter har vi upplevt att kunskapsbilden som finns kring vilken distributionsmetod av skolmåltider i avseende om måltiden serveras i en skolmatsal i direkt anslutning till ett tillagningskök eller via transport till ett mottagningskök är bristfälliga. Detta bekräftas delvis också i sociala medier såsom Kost & Närings Facebook-sida där frågor till och från lyfts kring vilken distributionsmetod som är mest fördelaktig (Rikard Gustavsson, 2021).

Vi menar därför att det skulle vara intressant att undersöka grundskolelevers nöjdhet med skolmåltiden utifrån distributionsmetod då detta skulle ge värdefulla kunskaper för skolledare, politiker samt kostansvariga kring vilka faktorer som påverkar elevernas acceptans för skolmaten.

Syfte och Frågeställningar

Syftet är att jämföra grundskolelevers nöjdhet med skolmåltiden som serveras från tillagnings- eller mottagningskök inom Göteborg Stad.

1. Vilka är skillnaderna i nöjdhet om serveringen sker i anslutningen till tillagningskök eller mottagningskök?
2. Vilka skillnader finns mellan måltidsupplevelsen för eleverna kopplat till trivsalfaktorer?

3. Vilka skillnader finns i elevernas måltidsupplevelser av produktionsmetoden som tillhandahålls i grundskolan?

Bakgrund

Skolmåltiden är ett brett och komplext ämne och flera aspekter påverkar hur måltiden uppfattas av gästerna. Under denna del kommer skolmatens historik och produktionsmetoder definieras samtidigt som tidigare forskning kring ämnet samt teoretisk utgångspunkt presenteras.

Skolmatens historia i Sverige

Skolmaten i Sverige har en lång tradition, men det är endast under de senaste decennierna som skolmaten har varit reglerad i lagtext. Redan under andra halvan av 1800-talet serverades skollunch i vissa skolor, detta var dock inte som dagens skolluncher utan bestod oftast av gröt och mjölk och endast till de barn i skolan som levde under mycket fattiga förhållanden (Stockholms stad, u. å.). Det dröjde till slutet av 1930-talet till dess att svenska staten gick in och gav kommuner ekonomiskt stöd till de skolor som erbjöd gratis skollunch till de elever som hade behov av detta.

Det ekonomiska stödet utvecklades sedan år 1945 till att gälla alla kommuner i Sverige som serverade gratis skollunch. Då kom också de första formella kraven på skollunchen, vilka var att det skulle vara en varm måltid med mjölk, smör och bröd som tillhör (Gullberg, 2006; Stockholm stad, u.å.). Därutöver skulle måltiden syfta till att lära eleverna goda matvanor samt att ha ett bra bordsskick, samtidigt som måltidsproduktionen skedde hygieniskt korrekt. År 1974 hade alla kommuner i Sverige någon typ av skolmatsservering (LRF, u.å.). Under 1970-talet skärptes också hygienaspekten ytterligare till att likna dagens regler då krav ställdes på att skollunchen som mest fick varmhållas i 2 timmar samtidigt som lägsta temperatur vid servering skulle vara 60 grader (Stockholms stad, u.å.).

År 1997 blev skolmaten till slut kostnadsfri för alla elever upp till årskurs 9 i enlighet med då gällande skollag, gymnasieelever är däremot fortfarande inte medskrivna i skollagen angående fri skollunch (LRF, u.å.; Stockholms stad, u.å.). Efter detta har det handlat mycket om att göra skolmåltiden så tilltalande att eleverna väljer skolmaten framför andra alternativ. Dåvarande skolminister Ibrahim Baylan har i ett pressmeddelande i juni 2005 sagt att utvecklingen av kvaliteten på skolmaten ses över (Regeringskansliet, 2006). Dåvarande skolministern menade att hälsa skulle införas som ett övergripande mål i den nya skollagen och att Livsmedelsverket skulle få i uppdrag att ta fram nya riktlinjer för skolmaten baserad på de gällande näringsrekommendationerna. Baylan (Regeringskansliet, 2006) menade även att uppföljningen av kvalitén på skolmaten behövde stärkas genom att bland annat följa upp skolelevers nöjdhet med skolmaten, hur många som äter skolmaten samt hur måltiden följer gällande näringsrekommendationer.

År 2010 lyftes sedermera krav på skolmåltidens kvalitet in i den nya skollagen vilken stipulerar att maten som serveras i skolan skall vara näringsriktig och kostnadsfri (SFS

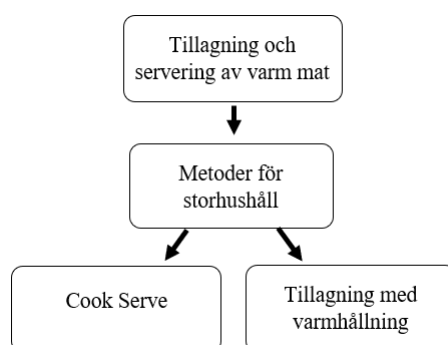
2010:800). Utöver detta beskriver Skolverket (2020) hur elever bör ges inflytande över skolmåltiden för att kunna påverka sin utbildning och arbetsmiljö.

Produktionsmetoder i offentlig sektor

Inom det svenska storhushållet i offentlig sektor finns en mängd produktionsmetoder och organisationsformer vilket ger skolor olika förutsättningar för den skolmat som tillhandahålls eleverna. Detta då skolmatsverksamheten i ungefär hälften av fallen är separerad från den undervisande verksamheten genom att måltidsproduktionen ligger under en egen förvaltning inom kommunen (Livsmedelsverket, 2018). Enligt Livsmedelsverket kan detta vara till fördel ur ekonomisk och strukturell synpunkt samtidigt som negativa aspekter så som försämrade samverkan med skolverksamheten samt försämrade inflytande från elever lyfts fram.

I enlighet med Livsmedelsverket påpekar SKL (2006) att kommuner i hög utsträckning samordnar måltidsverksamheten i en sammanhållen organisatorisk enhet där man bildar en enhet som får ansvaret för all måltidsverksamhet. Enheten utgör ofta en del av en serviceförvaltning eller annan fackförvaltning. En sådan samordnad lösning är enligt Livsmedelsverket (2018) den vanligaste formen idag. Med samordnad måltidsverksamhet avses en organisationslösning där måltidsverksamhet och kostproduktion, helt eller delvis samlas under en organisatorisk enhet. Samtidigt finns det många kommuner som har kvar en mera splittrad, decentraliserad organisation med ett uppdelat ansvar för måltidsverksamheten. Enligt SKL (2006) är det därför viktigt att tydligt specificera ansvarsområden och rutiner kring måltiderna för att säkerställa att måltidsproduktionen sker med en tillfredsställande kvalitet samt hög livsmedelssäkerhet. Detta då måltiderna i skolan syftar till att eleverna skall må bra och klara av sina studier under dagen.

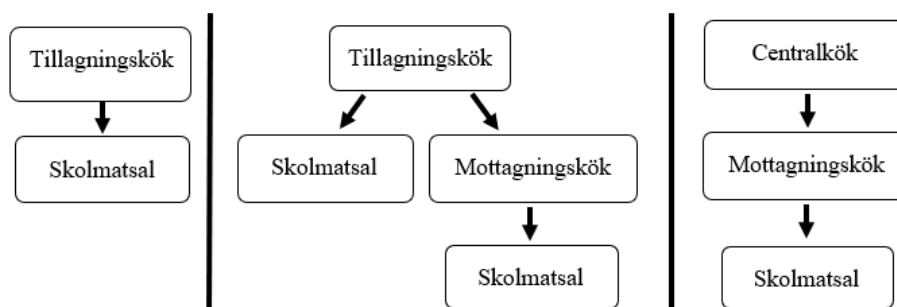
Enligt SKL (2006) är den vanligaste produktionsmetoden inom svenskt storhushåll den produktion som sker genom tillagning och servering av varm mat genom antingen varmhållning eller direkt servering till gästerna, dvs. Cook Serve (se figur 1). Då skolor ofta tillagar stora mängder mat och därför behöver ligga före i sin planering och tillaga maten innan eleverna besöker skolmatsalen tillämpas oftast varmhållningsmetoden.



Figur 1. Produktionsmetoder inom storhushåll (SKL, 2006)

I figur 2 kan man se de olika varianter av hur skolmåltiden enligt SKL (2006) kan distribueras till eleverna. Den första varianten är ett tillagningskök som tillagar maten och direkt serverar maten i en skolmatsal till eleverna. Den andra distributionsmetoden visar ett tillagningskök

som dels serverar direkt i en skolmatsal, dels skickar en eller flera komponenter av måltiden till ett eller flera mottagningskök som där serverar maten i en skolmatsal. Den sista varianten visar hur tillagningsköket fungerar som centralkök och inte har en egen servering utan levererar ut en eller flera komponenter till många olika mottagningskök där maten serveras i skolmatsal till eleverna.



Figur 2. Distributionskarta över distributionsmetoder inom skolmåltiderna utifrån SKL (2006).

SKL (2006) menar att all varmhållning av mat riskerar att påverka matens kvalitet utifrån både smak, konsistens, näring och livsmedelssäkerhet. Vilket gör att det ställs högre krav på att tillagningskök, som genom transport av varm mat till mottagningskök, har en god kvalitetssäkring och tydliga rutiner. Samtidigt är möjligheterna större att låta eleverna påverka de måltider som serveras i direkt anslutning till ett tillagningskök, jämfört med mottagningskök (Livsmedelsverket, 2018; SKL, 2006). Det är dock inte självklart vilken distributionsform som är lämpligast och osäkerheten kring detta har bland annat kommunicerats via grupper på sociala medier (Rikard Gustavsson, 2021), där det framgår att politiker i vissa fall föredrar mottagningskök då de ser det alternativet som mest kostnadseffektivt.

Faktorer som påverkar måltidsupplevelsen

Livsmedelsverket (2021a) förespråkar att rena, fräscha och dekorerade lokaler bidrar till matlust och trivsel vilket påverkar måltidsupplevelsen. Med växter, skärmar och bra belysning kan skolrestaurangen avgränsas och kännas lite mysigare. Precis som på en vanlig restaurang har det stor betydelse om man verkligen känner sig välkommen. Skolrestaurangen bör utformas så att både elever och vuxna tycker det är trevligt att äta där (Livsmedelsverket, 2021a).

Kopplat till vanliga restauranger lyfter Gustafsson m.fl. (2006) faktorer som påverkar måltidsupplevelsen i sin artikel. Gustafsson m. fl. menar att förberedelse, planering och servering av måltider kräver många steg för att resultera i njutning av den slutliga måltiden. Konceptet med restauranger anses vara anknuten till den franska revolutionen där makten av omfattande aristokratiska hushåll minskades. Flertalet skickliga kockar i sådana hushåll tvingades att omorganisera sina arbetssätt samt tänka nytt i den nya branschen. Till följd av detta blev inredning och matskulpturer en essentiell del av den nya restaurangen. När måltiden får en annan betydelse än enbart maten tar Gustafsson m.fl. (2006) fram idén om en ny modell ur Michelin Guide's *evaluation of hotels and restaurants* (Michelin Guide, 2021). Enligt Gustafsson m.fl. (2006) fick modellen namnet *The Five Aspect Meal Model* och syftade till att bidra med kreativt stöd i förberedelse, planering och servering av måltider i

restaurangbranschen för att tillmötesgå gästens njutning.

Utgångspunkten för att beskriva denna modell är ett restaurangbesök, som inleds med inträde till *rummet* på en restaurang. Den andra aspekten av modellen avser *mötet* med personal samt interaktioner med andra gäster på restaurangen. Vidare beskrivs den tredje aspekten av modellen som *produkten*, vilket anknyts till mat och dryck samt hur det bereds och presenteras. Ekonomiska delar, logistik och lagar som styr måltiden går under den fjärde aspekten av modellen under benämningen *styrsystemet*. Dessa fyra aspekter resulterar i en *atmosfär* som påverkar måltiden och även utgör den femte aspekten av *The Five Aspect Meal model (FAMM)* (Gustafsson m. fl., 2006). Modellen kan tolkas som att vid ett restaurangbesök är det inte endast maten som är viktig för en bra helhetsupplevelse utan även andra faktorer som är optimala. En bekräftelse på detta lyfts av Edwards och Gustafsson (2008) som skriver att förutom maten finns det en rad andra faktorer som påverkar njutningen av måltidens helhet. Sporre m. fl. (2017) hävdar att *FAMM* ursprungligen var starkt associerad med restaurangmåltider och användes som ett verktyg inom den privata måltidssektorn, modellen har dock modifierats genom åren och börjar alltmer tillämpas inom offentliga verksamheter.

Utifrån den teoretiska FAMM-modellen har Livsmedelsverket (2021a) utvecklat den så kallade "måltidsmodellen" för måltidskvalitet inom offentliga verksamheter. Modellen består av sex olika områden (se figur 1), som alla är viktiga för att matgästen ska må bra av maten och känna matglädje.



Figur 3. Måltidsmodellen (Livsmedelsverket, 2021a).

En gemensam utgångspunkt i *FAMM* och *Måltidsmodellen* anses ligga i den stora insynen i måltiden ur ett helhetsperspektiv. Att måltiden är *god* och *trivsam* är viktig för att maten ska hamna i magen. En bra måltid är även *näringsriktig* och *säker* att äta. Med miljösamt menas måltider som bidrar till en miljömässig hållbar utveckling (Livsmedelsverket, 2021a). Dessa pusselbitar ger ett tydligt sammanhang till *produkten*, *mötet* och *rummet* (Gustafsson m. fl., 2006; Sporre m. fl., 2017). *Styrsystemet* kopplas till *integrerad* med vilket menas att måltiden är en del av och kan tas tillvara som en resurs i skolan. För att uppnå ett gott resultat med måltidsmodellen krävs kompetens, engagemang och samverkan. Detta ansvar vilar på hela skolan. Tillvägagångssättet med de olika pusselbitarna i måltidsmodellen har en stor

inverkan på vilket resultat som uppnås, vilket leder fram till att måltidens *atmosfär* påverkas antingen positivt eller negativt (Livsmedelsverket, 2021a; Sporre m. fl., 2017).

Tidigare studier om skolelevers upplevelser av skolmåltiden

Det blir alltmer vanligt förekommande att man undersöker vad elever tycker om den skolmåltid som serveras i skolan (SkolmatSverige, 2019). År 2013 lanserade exempelvis SkolmatSverige (u.å.-a) ett digitalt verktyg som ställer frågor kring måltidens aspekter utifrån bland annat service och pedagogik, utbud, säker mat samt organisation och styrning. Vilket möjliggör kommunala och fristående skolor att undersöka detta hos sina elever och använda som stöd vid utvärdering och utveckling av skolmåltid. Enligt SkolmatSverige (2019) används verktyget i knappt hälften av Sveriges skolor. Undersökningarna har bland annat visat på att 93% av de svarande anser att skolan har ett bra utbud av de måltider som serveras (SkolmatSverige, u.å.-b). SkolmatSveriges enkäter svarar inte på den generella nöjdheten med den måltid som erbjuds. Det finns dock vetenskapliga studier som har undersökt denna fråga närmare.

Lülfs-Baden m.fl. (2008) genomförde en enkätstudie på knappt 2500 elever (11–19 år gamla) från 20 skolor i Tyskland där de undersökte hur servicekvalitet utifrån “måltidskvalité”, “atmosfär” och “service till gästerna” påverkade nöjdheten med skolmåltiden. Författarna till studien drar med sin undersökning slutsatsen att man behöver ha en genomarbetad strategi kring alla dessa områden. Med detta menar Lülfs-Baden m.fl. (2008) att man inte enbart kan fokusera på en hög kvalitet på endera måltidskvalitén eller atmosfär, man behöver erbjuda goda måltider i en trivsamt miljö med en god service i matsalen för att höja elevernas nöjdhet med skolmåltiden. Studien som gjordes samlade också in data kring vilken distributionsmetod som skolmatsalarna hade, detta testades dock inte vidare vid analysen av resultatet för att se om det fanns en skillnad i nöjdhet mellan de olika distributionsmetoderna, vilket också nämns av författarna som en begränsning i studien.

I en annan studie har Maietta och Gorgitano (2016) i större omfattning med 2210 elever undersökt i vilken utsträckning elever värdesätter egenskaperna hos den statliga skolmatstjänsten och identifiera vilka variabler som påverkar skolelevers tillfredsställelse med kvaliteten på skolmåltiden. Ett urval av 33 statliga grundskolor (årskurs 5) som tillhandahöll måltider extraherades ur storstaden Neapel i Italien. I studien framgår det bland annat att mer än hälften av eleverna som deltog i studien är tillräckligt eller helt nöjda med trivseln i skolmatsalen, medan endast 48% av eleverna är tillräckligt eller helt nöjda med hur skolmåltiden smakar. I studien framkom också en stor missnöjdhet med kvaliteten på skolmåltiden hos de elever som åt sin måltid i klassrummet och därmed saknade matsalsupplevelsen. Brister ur aspekten “rummet” kan ha en stor påverkan på elevernas måltidsupplevelse, vilket förespråkas av Magnusson Sporre m. fl. (2017) som visat på hur man inom den offentliga sektorn behöver fokusera mer på måltidens mjuka värden så som måltidens sensoriska egenskaper, rummets utformning samt de möten som sker i måltidssituationen för att skapa njutbara måltider inom exempelvis skolan.

Maietta och Gorgitano (2016) hävdar att receptet för att förbättra kvaliteten på skolmåltiden bland annat kan vara att introducera “pedagogiska måltider” och investera i skickligheten i personalen inom skolmåltiden. Skicklig personal kan påverka elevers måltidsupplevelse genom att ägna sin planering åt exempelvis bra logistik i matsalen som i sin tur skapar bra

flöde under serveringen. Detta bekräftas av Berggren m. fl. (2020) som i en svensk studie visat på hur långa köer till att ta sin skolmat, höga ljudnivåer, hur lång tid man har på sig att äta samt måltidens sensoriska egenskaper så som doft, smak och konsistens påverkar elevernas nöjdhet med måltiden.

Riktlinjer/Bra måltider i skolan

I en samverkan mellan Skolverket och Livsmedelsverket har myndigheterna tillsammans skapat ett inspirationsmaterial för skolledare och pedagoger som ett verktyg för att utveckla skolmåltiden på skolan. I materialet framgår det bland annat att skolmåltiden är en del av utbildningen. Måltiden har betydelse för hälsan, men är också en förutsättning för trivsel och lärande. Oavsett hur mycket resurser skolan lägger på skickliga pedagoger och bra läromedel är det svårt för en hungrig elev att ta till sig kunskap (Livsmedelsverket, 2013). Enligt Livsmedelsverket (2021a) infördes skolmåltider i Sverige för över 100 år sedan med syftet att ge alla barn, oavsett socioekonomisk bakgrund, förutsättningar att gå i skolan och lära. Sverige har idag lagstadgade krav på kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider till alla elever, oavsett föräldrarnas inkomst. Dock ger ingen mat tillräckligt med näring förrän den är uppäten och för det krävs rätt förutsättningar (Livsmedelsverket, 2013). För att åstadkomma detta har Göteborg stad (2011) tagit fram ett måltidsprogram som ska tillämpas av de verksamheter som ansvarar för skolmaten som tillhandahålls inom Göteborg stad. I programmet framgår det bland annat att:

- Göteborgs Stad ska verka för en livsmedelshantering som är långsiktigt hållbar, det vill säga där hantering av livsmedel i hela ledet från produktion till avfall tar hänsyn till såväl miljöaspekter, hälsoaspekter och sociala aspekter.
- Lunchen bör schemaläggas på ett sådant sätt att alla elever får en möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. En bra schemaläggning av skollunchen är mycket viktigt för en trivsamt lunch med rätt antal elever i skolrestaurangen.
- Miljön i skolmatsalen ska inbjuda till en lugn och trivsamt måltid. Måltiden ska ge goda matvanor och lära eleverna att äta allsidig och varierad mat i lagom mängd. I allt detta är vuxna förebilder. Mat är ämnesövergripande och måltiden ska ses som ett pedagogiskt redskap.
- För de produktions- och serveringskök som lagar och/eller serverar mat gäller att EU:s förordning följs. Färdiglagad mat ska varmhållas i max 2 timmar och hålla minst 60 grader, särskilt viktigt är det vid leverans till mottagningskök.
- Vid varje skola bör matråd inrättas med elever, rektor, ansvarig för skolmåltider. Matråden ska bidra till att stimulera till ett gemensamt engagemang i utformandet av en bra skollunch och måltidsmiljö för skolans alla elever.

Figur 4. Sammanfattning av Göteborgs stads måltidsprogram (Göteborgs stad, 2011).

Metod

För att besvara studiens syfte har olika metodologiska strategier använts. I denna del presenteras studiens tillvägagångssätt under rubrikerna: studiedesign, urval, datainsamling, databearbetning & analys samt metodologiska & etiska överväganden.

Studiedesign

Metoden som användes under denna studie utgick från det Kristensson (2014) beskriver som en kvantitativ enkätstudie. Då studiens syfte hade en induktiv ansats användes ett kvantitativt material som samlades in för att generera en hypotes gällande grundskoleelevers måltidsupplevelse kopplat till tillagningskök och mottagningskök (Kristensson, 2014; Ejlerstsson, 2019). Totalt skickades en enkät ut till cirka 200 grundskoleelever genom rektorer/pedagoger i Göteborg.

Urval

Studiens population (Bryman, 2011) valdes utifrån dess syfte och frågeställningar och därmed grundade sig i grundskoleelever i Göteborgs stad. Individer som rekryterades ur populationen riktades mot grundskoleelever i årskurs 5 och/eller 6. Kristensson (2014) beskriver hur det icke-slumpmässiga urvalet omfattar de urvalsstrategier som har en mindre sannolikhet att generera ett representativt urval; där det alltså finns en större risk för att urvalet blir skevt. Dock innebär det inte per automatik att urvalet blir skevt om denna strategi används. Icke slumpmässigt urval kan baseras på olika urvalsstrategier varav en är *medvetet urval/målmedveten provtagning* (Daniel, 2012). Denna strategi innebär att individer väljs ut från målpopulationen utifrån vilket syfte studien har genom specifika inkludering- och exkluderingsskriterier.

Under rekryteringsprocessen kontaktades totalt 22 rektorer i första hand via telefon för att få tillstånd för genomförande av enkätstudien. Rektorerna valdes medvetet genom uppsökning av kontaktuppgifter via internet. Cirka fem rektorer valdes från varje del av Göteborg (Centrala, Sydvästra, Nordöstra, Hisingen). Av de kontaktade rektorerna var det totalt 17 som svarade, vilket betyder att fem rektorer inte svarade eller ringde upp under rekryteringsprocessen. Av de som svarade var det fem rektorer som tackade nej på grund av dels personalbrist, dels intern omorganisation. Två av rektorerna uppgav att de skulle sluta innan genomförandet av enkäten och valde därmed att inte delta.

Tio rektorer tackade ja till att delta i enkätundersökningen, av dem var två från centrum, en från sydväst, fyra från nordost och tre från Hisingen. Studiens population skulle från början baseras på elever från årskurs 9 med avsikt att utnyttja deras ålder och mogenhet. Detta blev ändrat efter kontakt med några av rektorerna som påpekade att elever i årskurs 9 genomgår distansundervisning under den rådande pandemin och därmed inte åter på plats i skolan alla dagar. Utifrån denna information ändrades målgruppen till att inkludera elever i årskurs 5 eller 6 utan distansundervisning samtidigt som skolmaten skulle distribueras från ett tillagningskök eller mottagningskök. Eftersom studiens syfte inte är baserat på att jämföra upplevelse utifrån ålder så skulle rektorer som tackade ja välja en klass i antingen årskurs 5

eller 6 i sin skola för att genomföra enkätstudien. Totalt rekryterades cirka 200 grundskoleelever i 11–12 årsåldern som gick i 10 grundskolor i olika delar av Göteborg. Av dessa hade sex nära anslutning till produktionen av skolmaten, resterande fyra skolor hade ett mottagningskök där de tog emot huvudkomponent genom transport från ett tillagningskök i en annan skola.

Datainsamling

Utgångspunkten i insamlingen av data för att besvara studiens syfte har legat i att konstruera en strukturerad och anpassad enkät till respondenterna. Stort fokus har lagts under förarbetet då en enkätstudie bygger på en standardiserad datainsamling och därmed inte är flexibel när den väl har startat; ändringar kan inte göras efter enkäten är utlämnad (Kristensson, 2014).

Frågeformuläret (se bilaga 1) skapades med utgångspunkt från SkolmatSveriges digitala enkät (2021a) för att göra enkäten lättförståelig för respondenterna. Ur samma perspektiv tillämpades flervalspåståenden (Kristensson, 2014) med svarsalternativen *Alltid*, *Nästan alltid*, *Sällan*, *Aldrig*, *Vet inte* konsekvent genom merparten av enkäten. Emojis användes som svarsalternativ vid ungefär var femte påstående för att visuellt beskriva hur svarsalternativen skulle tolkas kopplat till respondenternas upplevelse. Totalt skapades 29 frågor/påståenden som skulle besvaras av respondenterna varav de första 4 frågorna var bakgrundsfrågor för att säkerställa att urvalet speglar studiens population (se bilaga 1). Utifrån studiens teoretiska utgångspunkt, FAMM-modellen (Gustafsson m. fl., 2006), togs övriga påståenden fram vilka grupperades enligt modellens olika aspekter (se tabell 2). Fråga 1–27 var i enkäten obligatoriska att fylla i medan de avslutande frågorna (se bilaga 1) inkluderades som öppna frivilliga frågor (Kristensson, 2014), vilket möjliggjorde för respondenterna att själva ge kommentarer och förslag kring att förbättra skolmåltiden.

Tabell 2. De frågeställningar som blev kopplade till respektive aspekt.

Aspekt	Enkätfråga	Påståenden
Mötet	6–8	De som arbetar i bamba är trevliga
		De som arbetar i bamba hjälper mig i matsalen
		Jag känner mig trygg i bamba
Rummet	9–14	Borden i bamba är bra att sitta vid
		Bamba har sköna stolar att sitta i
		Det är lagom varmt i bamba
		Det går snabbt att ta min mat under lunchen
		Det är enkelt att ta dricka till maten
		Bamba har en bra belysning
Produkten	15–19	Maten ser god ut i Bamba
		Maten är lagom varm när den serveras i Bamba
		Maten luktar gott i Bamba
		Maten smakar gott i Bamba
		Jag äter upp den mat jag tar på tallriken
Atmosfären	21–22	Det är en lagom hög ljudnivå i bamba
		Jag tycker om att gå till bamba
Styrsystemet	23–25, 27	Jag hinner äta upp min mat i bamba
		Jag äter vid en bra tidpunkt på dagen
		Jag vet i förväg vad som kommer att serveras till lunch
		Vi elever kan påverka skolmaten genom mat/kost/elevrådet på skolan

För att beräkna bortfallet i enkäten distribuerades även en bortfallsenkät (Se bilaga 2) till de pedagoger som administrerade enkäten vilken inhämtade svar kring vilken stadsdel svaren inkom från, antal elever i klassen samt antalet elever som var frånvarande vid mättillfället. Dessvärre var svarsfrekvensen på denna enkät mycket låg ($n=3$) vilket medförde att den inte kunde användas för att beräkna bortfallet.

För att säkerställa validiteten, det vill säga enkätens mätsäkerhet (Ejlertsson, 2019), sammanställdes enkäten innan distribuering och lästes igenom av kurskamrater samt handledare. Därutöver fick en grundskoleelev, närstående till författarna, genomföra enkäten, vilket gjorde att författarna kunde säkerställa att det språk som användes i enkäten var på anpassad nivå för respondenterna.

Distributionen av enkäten skedde digitalt genom att via mejl skicka en länk till ansvarig pedagog/rektor som administrerade enkäten till de elever som deltog i studien. I samband med utskicket av enkäten skrevs också ett instruktionsbrev till både elev- och bortfallsenkät som mejlades till pedagog/rektor. Den digitala enkäten användes då det för tillfället var svårt att fysiskt besöka de skolor som ingick i studien på grund av pågående pandemi. Dessutom valdes den digitala enkäten då det är en metod som enligt Ejlertsson (2019) med rätt verktyg möjliggör att ladda ner den insamlade datan och snabbare påbörja den statistiska analysen. För denna studie användes Google forms (u.å.) vilket möjliggjorde detta. Daniel (2012) menar att det vid begränsade resurser bör övervägas att välja ett mindre urval snarare än ett större urval. Detta har varit anledningen till att valet av respondenter har begränsats till en klass per grundskola i totalt tio grundskolor. Om omedelbart resultat krävs kan en stor provstorlek vara utesluten menar Daniel (2012). I denna studies fall har störst fokus legat i att samla in data inom ett tidsanspråk på 10 dagar, vilket har påverkat den urvalsstorlek som rekryterats. Besvarade enkäter togs emot genom Google forms (u.å.) och laddades ned för vidare bearbetning och analys.

Databearbetning & Analys

Under lektionstid fick eleverna besvara enkäten, vilket genomfördes den 12–19 april 2021. Databearbetningen påbörjades då tillräckligt antal svar inkommit. Detta påbörjades genom att först ladda ner svaren i ett Excel-ark för att lättare kunna överblicka datan. Efter detta granskades de svar som inkommit för att se om eventuella fel kunde upptäckas. I detta ingick även att korrigera de svar som inkommit gällande vilken typ av kök som skolan hade. Dessa korrigerades om det var uppenbart att respondenten svarat avvikande utifrån vad resterande respondenter i klassen hade gjort (Ejlertsson, 2019). Detta var möjligt att göra då man i den insamlade empirin kunde utläsa datum och tid när enkäterna blivit inlämnat och därmed se vilken klass varje enskilt svar kunde kopplas.

Utgångspunkten för denna process var att korrigeringen kunde ske om endera alternativet, “I köket på min skola” eller “Någon annanstans”, hade besvarats av majoriteten av eleverna ($> 50\%$). Samtidigt skulle resterande antalet svar utgöra max 20 procent för det andra alternativet. Enligt detta förfarande kunde ett fåtal svar från fyra klasser kategoriseras om. I en klass korrigerades 1 av 17 (6%) svar om till “I köket på min skola”. I de tre andra klasserna korrigerades som mest 3 av 19 (16%) svar om till “Någon annanstans”, totalt kunde nio av de

inkomna svaren korrigeras. I klasser där stor spridning i svaren förekom gjordes ingen korrigerings och det totala antalet svar av "Vet inte" (n=38) redovisas enligt vad som lästes av initialt vid nedladdning av materialet. Inför analysen genomfördes också en dikotomisering (Ejlertsson, 2019), dvs. en gruppering av variablerna för att kunna jämföra skillnaderna mellan tillagningskök och mottagningskök. Svarsalternativen "Alltid" och "Nästan alltid" grupperades till "Alltid/Nästan alltid" samtidigt som svarsalternativen "Aldrig" och "Sällan" grupperades till "Aldrig/Sällan". Detta gjordes även för svarsalternativen "Alla dagar i veckan" och "3-4 gånger i veckan" vilket blev "Alla dagar/3-4 ggr i veckan" samt "1-2 gånger i veckan" och "Aldrig" grupperades till "1-2 ggr i veckan/Aldrig". Detta gjordes vid analys av måltidsupplevelse kopplat till konsumtionsfrekvens.

Efter att den första bearbetningen genomförts överfördes det insamlade materialet till statistikprogrammet "IBM SPSS Statistics" med version 27. I SPSS definierades variablerna inför analysen. Därefter påbörjades analysen genom att genomföra gruppjämförelser mellan tillagningskök och mottagningskök kopplat till de frågeställningar som tagits fram. Den testmetod som användes var Mann-Whitneys U-test då det material som analyserades var icke-parametriskt samt genomfördes som oberoende observation där inga antaganden gjordes kring empirins fördelning (Ejlertsson, 2012). Detta gjordes för att hitta frågeställningar där skillnaderna var signifikanta mellan grupperna. Därefter kategoriserades variablerna om för att skapa nya variabler utifrån FAMM-modellens (Gustafsson m. fl., 2006) aspekter i enlighet med tabell 2. Därefter gjordes gruppjämförelsen om genom ett Mann Whitney-test för att se om det fanns signifikanta skillnader utifrån dessa aspekter mellan grupperna. Där det fanns signifikanta skillnader togs stapeldiagram fram för att tydligare beskriva det resultat som framträdde.

Etiska & Metodologiska överväganden

Bryman (2011) menar att grundläggande etiska frågor rör frivilligheten, integritet, konfidentialitet och anonymitet för de personer som är direkt inblandade i forskningen. Av denna anledning har Vetenskapsrådets etiska principer (2017) beaktats i denna studie för att skydda dess respondenter. Metoden/insamlingen av data har utgått ifrån informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet.

Inledningsvis inhämtades tillstånd (se bilaga 3) genom att skicka ett samtyckesbrev via rektorer till samtliga respondenternas vårdnadshavare. Vårdnadshavare har inte kontaktats direkt för samtycke då det enligt 2 § i etikprövningslagen (SFS 2003:460) endast gäller för forskning på avancerad nivå och inte för studenter vid högskoleutbildning. Studiens syfte informerades till samtliga respondenter (se bilaga 4) genom instruktionsbrev i samband med utskick av enkäten, samtidigt framgår det tydligt i brevet att deltagande är helt frivillig. Respondenterna informerades också om att de under genomförandet av enkäten kunde hoppa av när som helst om de så önskade. Detta steg i de etiska principerna kallas informationskravet (Bryman, 2011). Uppgifter om samtliga respondenter och skolor har behandlats med största möjliga konfidentialitet för att undvika att obehöriga kommer åt data, vilket även framgår i det samtyckesbrev som skickades till föräldrarna (se bilaga 3). Slutligen har allt material som samlats in endast använts för denna studies ändamål, därutöver har eleverna vid besvarandet av enkäten inte uppgett vare sig namn eller skola, vilket gör att man inte kan urskilja enskilda individer i det insamlade materialet.

När enkätfrågorna skapades har respondenternas ålder beaktats, därför har samtliga frågor varit kortfattade och lättläsliga. Första utkastet av enkäten redigerades och i samband med redigeringen plockades ett neutralt svarsalternativ bort för att inte riskera för stort internt bortfall. Författarnas önskemål var som tidigare nämnt att rekrytera lite äldre elever i grundskolan. Detta frångicks på grund av pandemin då enkäten skulle besvaras under skoltid med närvaro av en pedagog, vilket skulle bli svårt att utföra för de äldre elever som studerade hemifrån vilket eventuellt hade kunnat resultera i ett högre bortfall under datainsamlingen.

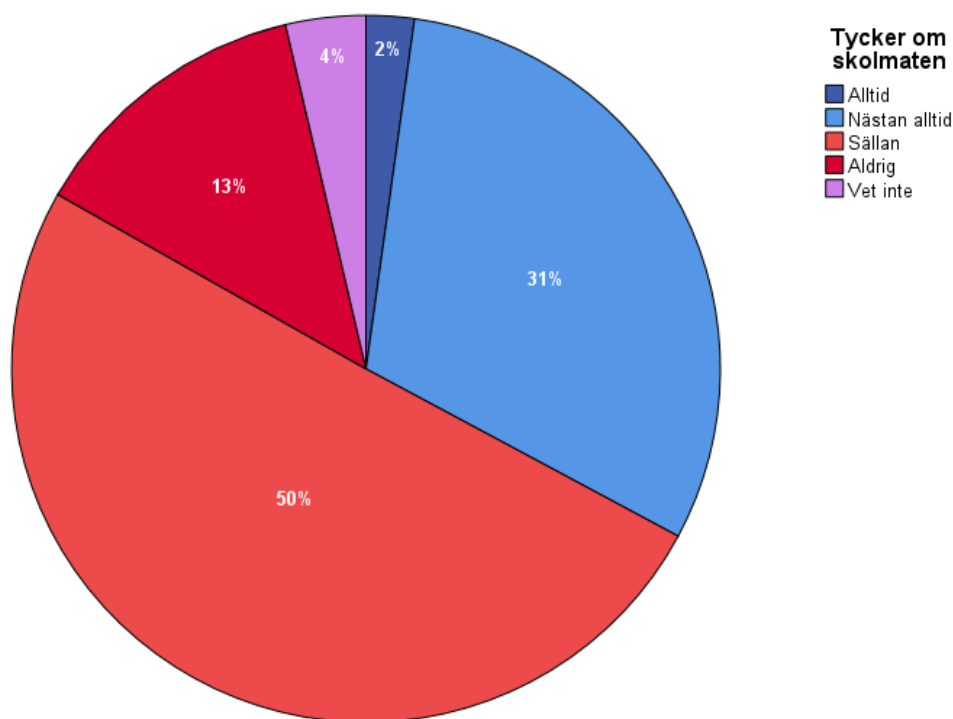
Resultat

I denna del kommer resultatet presenteras utifrån den analys som genomförts. Först kommer populationen som undersökts närmare beskrivas, därefter kommer de skillnader som framträtt mellan tillagnings- och mottagningskök beskrivas. Resultatet presenteras även kring de trivselfaktorer som påverkar skolmåltiden hos eleverna. Slutligen presenteras också de mest frekventa fritextsvaren från respondenterna.

Population

Totalt besvarade 175 grundskoleelever enkäten. Inför datainsamlingen rekryterades cirka 200 respondenter, vilket innebär att det har blivit ett bortfall på cirka 25 elever. Av de inkomna svaren bestod 42% av elever som går på en skola med ett tillagningskök (I köket på min skola), 36% av svaren var inskickade av elever på en skola med ett mottagningskök (Någon annanstans) och resterande 22% av svaren bestod av elever som inte har en uppfattning (Vet inte) om var maten på den egna skolan tillagas. Könsfördelningen av de som besvarade enkäten är 75 flickor, 95 pojkar samt 5 respondenter som valde att inte ange sitt kön. Respondenternas svar kopplat till tillagningskök respektive mottagningskök fördelade sig i 74 (54%) svar från tillagningskök samt 63 (46%) svar från mottagningskök, efter det att de 38 respondenter som svarat "Vet inte" exkluderats från analysen.

Slutligen kan man också se i figur 5 hur majoriteten (63%) av de respondenter (n=137) som har svarat att de har tillagnings- eller mottagningskök på sin skola anser att de sällan eller aldrig tycker om skolmaten.



Figur 5. Fördelning av svaren kopplat till vad respondenterna på tillagnings- och mottagningskök tycker om skolmaten (n=137).

Skillnader kopplat till distributionsform

I tabell 3 presenteras analysen av de påståenden som visat på signifikanta skillnader mellan tillagningskök och mottagningskök kopplat till elevers nöjdhet. Tabellen visar dock bara på att det finns signifikanta skillnader, inte hur dessa fördelar sig, vilket kommer beskrivas närmare under detta avsnitt.

Tabell 3. Beskrivning av signifikantest kopplat till de påståenden som visat signifikanta skillnader mellan tillagnings- och mottagningskök.

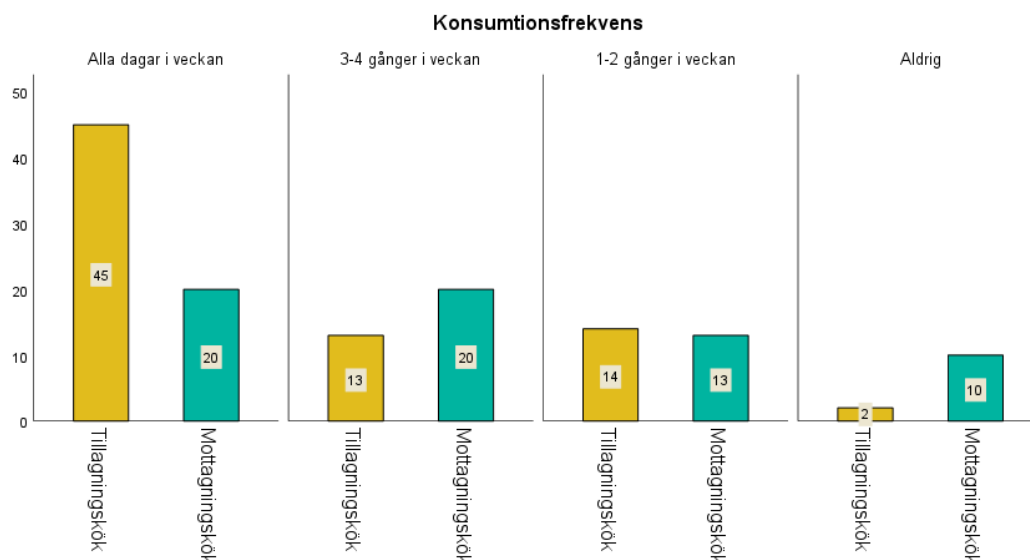
Test Statistics ^a					
	Konsumtions frekvens	Behaglig temperatur	Aptitlig doft	Lämplig ljudnivå	Mat/kostråd
Mann-Whitney U	1607,000	1582,500	1435,000	1490,000	1514,000
Wilcoxon W	4382,000	3352,500	3781,000	3320,000	4289,000
Z	-3,350	-3,045	-2,419	-3,329	-3,967
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001	,002	,016	,001	,000

a. Grouping Variable: Var tillagas maten som serveras i skolan?

Konsumtionsfrekvens och Påverkansmöjligheter

Fördelningen av svaren som kommit in gällande hur ofta eleverna äter skolmaten (n=137) visas i figur 6. De skillnader som presenteras är signifikanta ($P=0,001$) och visar på att elever

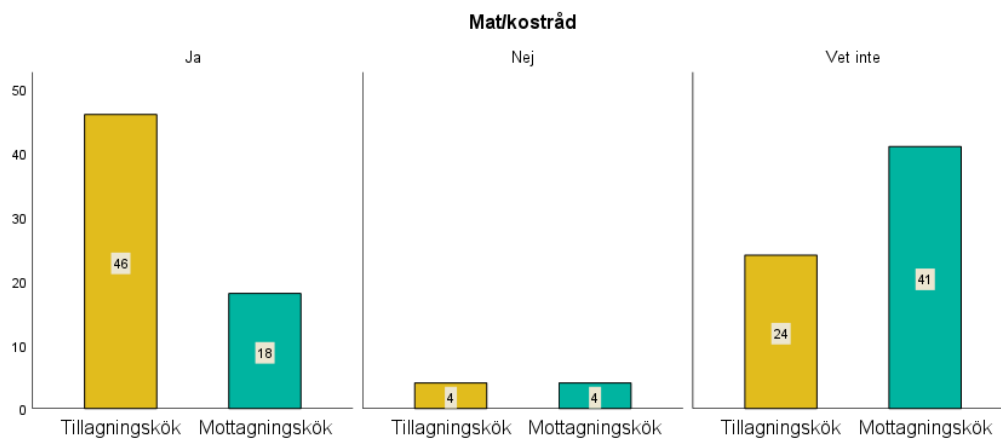
som har ett tillagningskök på sin skola oftare äter skolmaten i veckan jämfört med elever som har ett mottagningskök på sin skola.



Figur 6. Fördelning av respondenternas svar gällande konsumtionsfrekvens kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=137).

Det finns också tydliga signifikanta skillnader ($P=0,000$) gällande om eleverna vet om det finns ett mat- eller kostråd på sin skola. I figur 7 kan man utläsa att det är vanligare att elever som går på en skola med tillagningskök anger att det finns ett sådant forum medan elever som går på en skola med mottagningskök i högre grad anger att de inte vet om detta finns på deras skola. Detta lyfter även vissa elever fram i sina fritextsvar där exempelvis en elev från ett tillagningskök beskrev hur de som planerar måltiderna bör lyssna på elevernas förslag och synpunkter. Eleven ger även exempel på hur dyra ostar används som eleverna inte tycker om i stället för andra varianter som eleverna gillar. Eleven svarade så här:

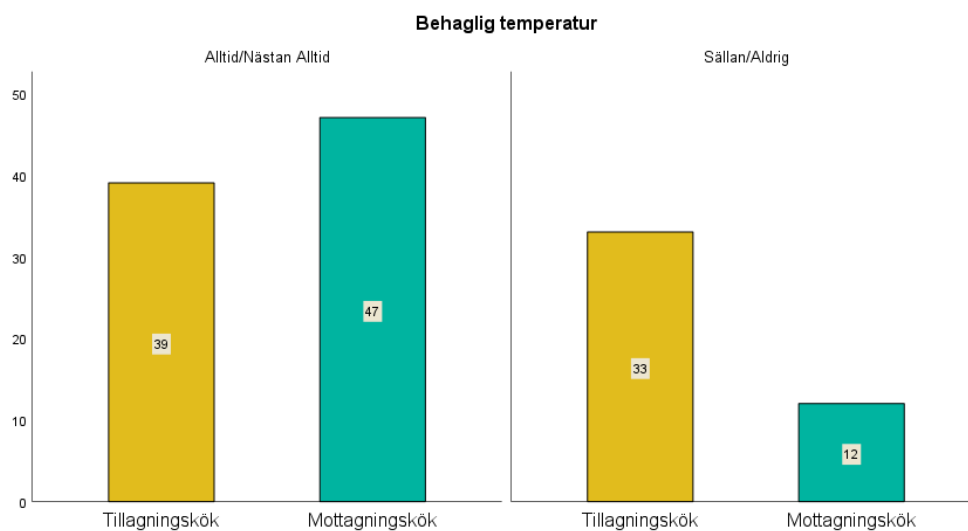
De kanske borde lyssna mer på förslag och inte ha så mycket vuxen mat typ. T.ex istället för att ha en dyr ost som typ bara vuxna äter kan de ju ha något som eleverna gillar!!!



Figur 7. Fördelning av respondenternas svar kring kännedom om mat/kostråd kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=137).

Temperatur, Doft och Ljudnivå

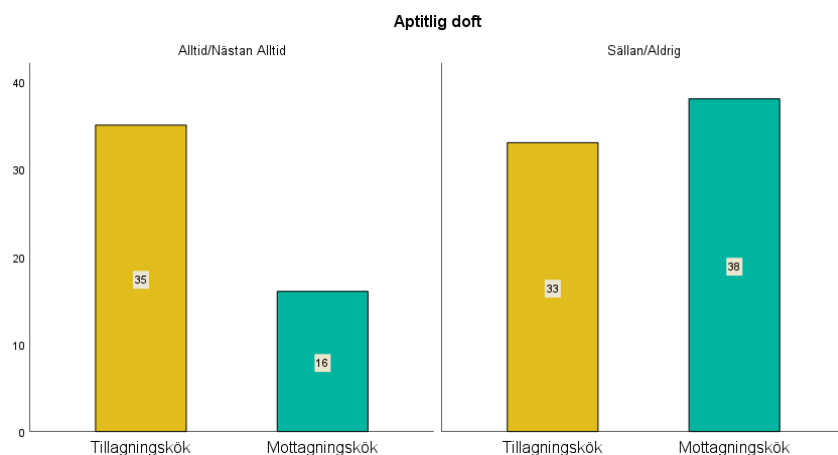
Vidare framgår det i figur 8 på en signifikant nivå ($P=0,002$) att fler av eleverna som går på en skola med ett mottagningskök anger att det är en behaglig temperatur i skolmatsalen.



Figur 8. Fördelning av respondenternas svar gällande matsalens temperatur kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=131).

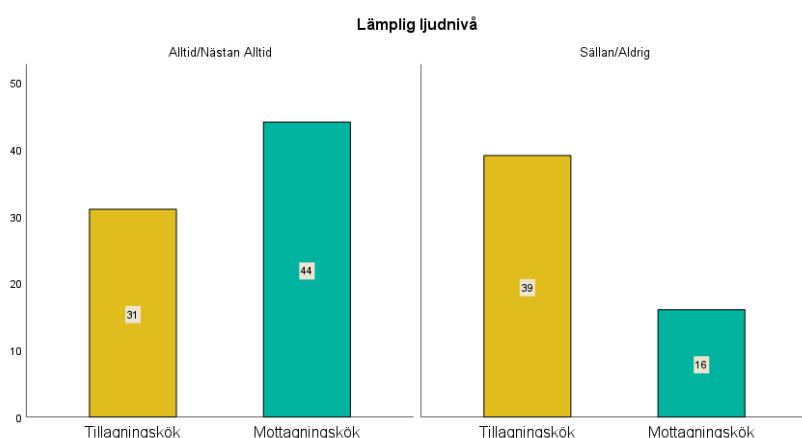
Resultatet visar enligt figur 9 att elever som går på en skola med ett mottagningskök i högre grad anger att maten sällan eller aldrig luktar gott i matsalen jämfört med elever på en skola med ett tillagningskök ($P=0,016$). Detta lyfts fram av en elev från ett mottagningskök som beskriver flera aspekter som behöver förbättras kring skolmåltiden, däribland hur skolmaten luktar. Eleven beskriver det så här:

Den bör smaka bättre den borde se godare ut, det gör den nästan aldrig. Och det kanske kan lukta godare. Sen får man slänga i sig maten i bamba, och det tar ganska ofta slut innan våran klass får äta.



Figur 9. Fördelning av respondenternas svar gällande matens doft i matsalen kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=122).

Kopplat till påståendet gällande ljudnivån i skolmatsalen (se figur 10) kan man se att en högre andel av eleverna som äter sin mat i anslutning till ett mottagningskök anger att det är en lämplig ljudnivå i skolmatsalen, jämfört med elever som intar sin måltid i anslutning till ett tillagningskök ($P=0,001$).



Figur 10. Fördelning av respondenternas svar gällande ljudnivån i matsalen kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=130).

Måltidsupplevelse

Utifrån studiens teoretiska utgångspunkt analyserades den insamlade datan utifrån FAMM-modellen (se tabell 4). Denna analys visar på att det inte finns någon signifikant skillnad mellan de olika aspekterna när det kommer till trivselfaktorer som påverkar måltidsupplevelsen för eleverna mellan de olika distributionsformerna. Däremot visar analysen kopplat till konsumtionsfrekvensen på att det finns signifikanta skillnader i nöjdheten med de olika aspekterna mellan elever som äter skollunchen oftare (3–4 ggr i veckan/alla dagar i veckan) jämfört med elever som äter skollunchen sällan (Aldrig/1–2 ggr i veckan).

Tabell 4. Beskrivning av signifikantest kopplat till skillnader i FAMM-modellens aspekter mellan tillagnings- och mottagningskök samt FAMM-modellens aspekter kopplat till konsumtionsfrekvens.

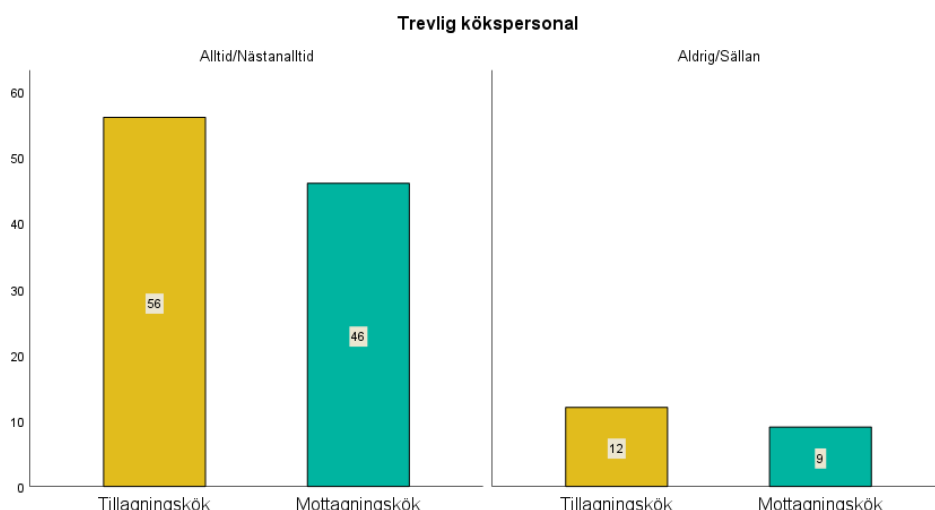
Aspekt		Antal respondenter	Fördelning i %	P-värde ^a
<i>Måltidsupplevelse kopplat till distributionsform</i>				
Mötet	TK ^b	72	54%	
	MK ^c	62	46%	
	N:	134		,879
Rummet	TK	74	54%	
	MK	63	46%	
	N:	137		,170
Produkten	TK	73	54%	
	MK	63	46%	
	N:	136		,392
Atmosfär	TK	73	54%	
	MK	63	46%	
	N:	136		,055
Styrssystem	TK	73	54%	
	MK	63	46%	
	N:	136		,218
<i>Måltidsupplevelse kopplat till konsumtionsfrekvens</i>				
Mötet	Alla dagar/3-4 ggr i veckan	95	71%	
	1-2 ggr i veckan/Aldrig	39	29%	
	N:	134		,003
Rummet	Alla dagar/3-4 ggr i veckan	98	72%	
	1-2 ggr i veckan/Aldrig	39	28%	
	N:	137		,004
Produkten	Alla dagar/3-4 ggr i veckan	97	71%	
	1-2 ggr i veckan/Aldrig	39	29%	
	N:	136		,000
Atmosfär	Alla dagar/3-4 ggr i veckan	97	71%	
	1-2 ggr i veckan/Aldrig	39	29%	
	N:	136		,005
Styrssystem	Alla dagar/3-4 ggr i veckan	97	71%	
	1-2 ggr i veckan/Aldrig	39	29%	
	N:	136		,004

a) Mann-Whitneys U-test, b) TK=Tillagningskök, c) MK=Mottagningskök

Mötet

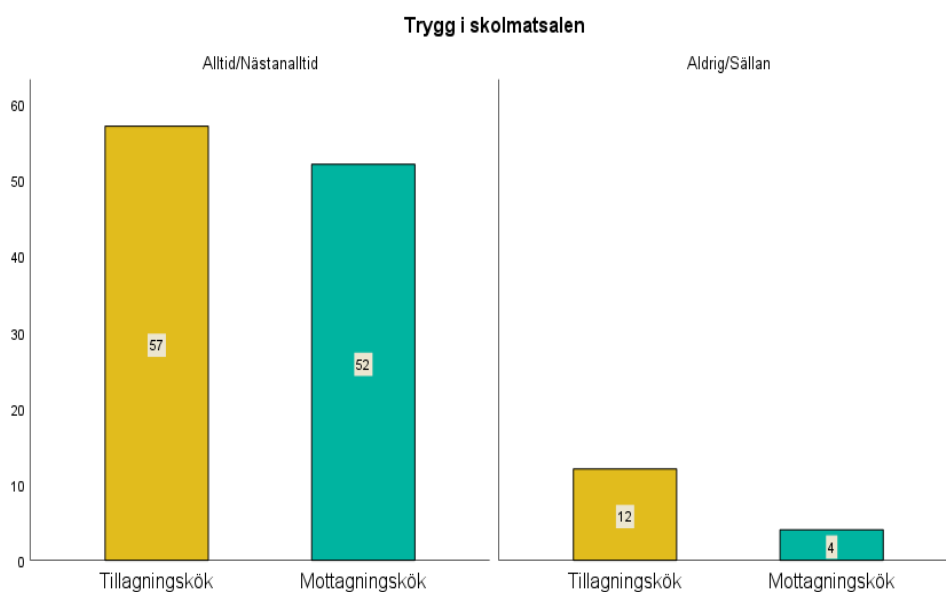
Till aspekten "mötet" kopplades exempelvis frågan kring elevernas upplevda bemötande de får från personalen i bamba, där majoriteten av eleverna vid tillagnings- och mottagningskök anger att personalen i bamba är trevliga (se figur 11), det finns alltså inga signifikanta skillnader mellan dessa grupper ($P=0,851$). Flera elever från både tillagnings- och mottagningskök lyfter upp måltidspersonalens bemötande i sina fritextsvar. Personalen beskrivs i flera fall som att måna om hur skolmåltiden upplevs, är trevliga och lyfts fram som en positiv aspekt av skolmåltiden. En av eleverna uttryckte att:

Jag tycker att maten är ganska vällagad och det känns som att personalen bryr sig om att det ska vara bra gjort oftast.



Figur 11. Fördelning av respondenternas svar gällande trevlig kökspersonal kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=123).

Utöver detta presenteras i figur 12 elevernas upplevda trygghet i skolmatsalen kopplat till “mötet”. Analysen visar på att inte heller denna jämförelse mellan grupperna är signifikant ($P=0,089$), däremot visar resultatet på att merparten av eleverna känner sig trygga i skolmatsalen.

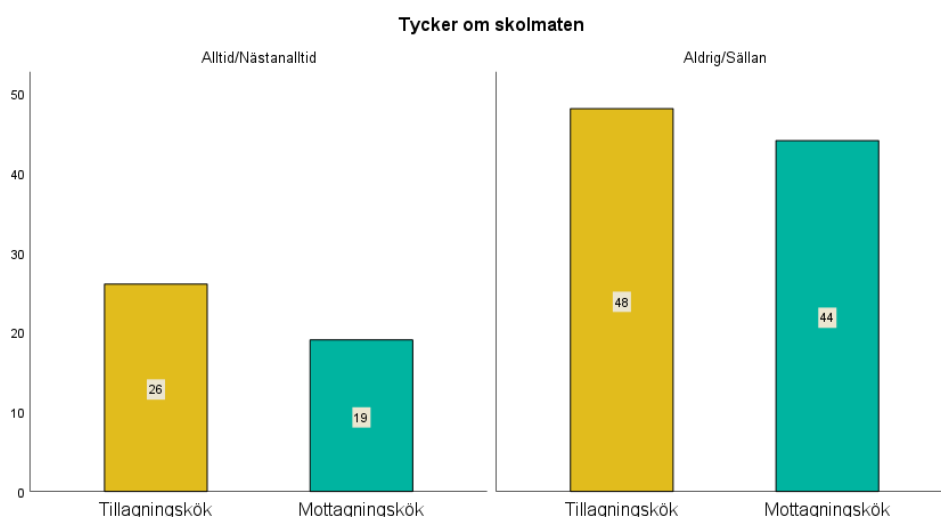


Figur 12. Fördelning av respondenternas svar gällande trygghet i matsalen kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=125).

Produkten

Avslutningsvis kan man i figur 13 se fördelningen gällande vad eleverna tycker om skolmaten. Diagrammet visar att elevernas upplevelse av skolmaten är liknande mellan de

olika distributionsformerna, det finns alltså inga signifikanta skillnader mellan tillagnings- och mottagningskök ($P=0,593$, se tabell 4). Det framgår dock att en stor andel av eleverna aldrig eller sällan tycker om skolmaten.



Figur 13. Fördelning av respondenternas svar gällande om eleverna tycker om skolmaten kopplat till tillagnings- eller mottagningskök (n=137).

Elevernas åsikter om skolmåltiden

Majoriteten av respondenterna (n=162) valde att lämna förslag och kommentarer kring vad som fungerar bra eller vad som kan förbättras kring skolmåltiden. Många av de kommentarer som lämnades kring det som fungerade bra kring måltiden beskrev hur att ha flera alternativa rätter att välja på under skollunchen var positivt, en elev i årskurs 5 beskrev det så här:

Att vi får gratis mat och att det ofta finns 2 alternativ att välja mellan (två alternativ mat)

Dessutom nämndes också trevlig kökspersonal och gratis skolmat återkommande kring det som fungerar bra med skolmåltiden

När det gäller vad som kan förbättras kring skolmåltiden uttryckte 44 elever en önskan om att maten skulle smaka godare. Många elever lyfte även upp fräschare och renare miljö i skolmatsalen, andra elever påpekade även renhet i själva maten som serveras och anger önskan om exempelvis inget hår i maten. Utifrån svaren så önskar ett antal elever att kunna påverka skolmåltiden mer än de gör idag. Därutöver nämndes också temperaturen på maten som förbättringsområde, många elever angav att maten oftast är kall när just deras klass ska äta. En av eleverna uttrycker sig så här:

Min klass äter sist och då är maten kall ibland men jag vet inte vad de ska göra för att ändra på det.

Diskussion

Metoddiskussion

De metoder som användes i denna studie fungerade till stora delar på ett bra sätt, det finns dock metodologiska aspekter som kan ha påverkat denna studies resultat. Dessa aspekter kan bland annat kopplas till det frågeformulär som tagits fram, studiens urval, datainsamling samt bearbetning och analys av den data som samlats in.

Frågeformuläret som togs fram inför studien har som tidigare beskrivits låtit granskas av både handledare samt kurskamrater med syfte att säkerställa att de frågor som ställs mäter det som skall mätas för att besvara denna studies syfte, det vill säga studiens validitet (Ejlertsson, 2019). I efterhand finns dock eventuellt en viss förbättringspotential då vissa av de frågor som användes inte har inkluderats vid analysen då dess formuleringar och svarsalternativ visade sig sakna relevans för denna studies syfte. En fråga som kan kopplas till det är fråga 20 (se bilaga 5) som hade en annan typ av svarsalternativ än övriga, vilket medförde att analys och koppling till övriga frågeställningar begränsades. Detta medförde i sin tur att denna frågeställning inte användes vid analysen av enkätsvaren. Eventuellt kan också de svarsalternativ som använts ha inneburit en begränsning för studien, då svarsalternativet "Ibland" exkluderades i det färdiga frågeformuläret. Detta kan ha medfört att skillnaden mellan "Nästan alltid" och "Sällan" för respondenten kan upplevas stort och kan ha medfört en eventuell påverkan på det resultat som presenterats.

Samtidigt kan några frågeställningar som är viktiga för respondenterna ha missats. Exempelvis ställdes inga frågor kring om hur respondenterna upplevde skolmatsalens fräschhet. Detta uppfattas dock som att ha haft en mindre påverkan då endast några enstaka respondenter nämnde exempelvis hårstrån i maten som en negativ aspekt av skolmaten i sina fritextsvar. Samtidigt menar Bryman (2011) att man vid skapandet av frågeformulär behöver anpassa dess omfattning efter den målgrupp som avses besvara enkäten. Detta medförde att vissa aspekter av skolmåltiden behövde begränsas för att inte få ett för omfattande och långt frågeformulär, vilket hade kunnat resultera i ett högre bortfall.

Utifrån studiens syfte rekryterades medvetet grundskoleelever i Göteborg. Denna målmedvetna strategi (Daniel, 2012) har inte genererat ett representativt urval för hela populationen då strategin som användes var selektiv. De fyra stadsdelarna centrum, sydväst, nordost & Hisingen i Göteborg har varit utgångspunkt i valet av skolor för att uppnå så utspritt resultat som möjligt. Optimalt hade varit att använda sig av ett slumpmässigt urval (Kristensson, 2014), vilket innebär att hela population har lika stor chans att komma med i urvalet. Detta hade dels kunnat möjliggöra generalisering av studiens resultat, dels gett säkrare resultat. Denna strategi hade dock krävt mer tid och administration för att nå ut till alla elever under urvalsrekryteringen.

Inför studien genomfördes ingen pilotstudie för att säkerställa enkätens mätsäkerhet (Ejlertsson, 2019), i stället användes kurskamrater och närstående för att säkerställa enkätens språkliga nivå. En pilotstudie hade dock ökat chansen för redigering och eventuella ändringar av frågeformuläret som inte gjordes i denna studie, vilket tidigare nämnts ovan i diskussionen. Enkäten genomfördes digitalt på grund av den pågående pandemin, detta var inte önskvärt för

författarna då utdelning av enkäten hade velat göras fysiskt. Författarna hade velat distribuera enkäten direkt till samtliga pedagoger och elever dels för att kunna ge instruktioner fysiskt och därmed minska risken för bortfall, dels för att kunna besvara eventuella frågor om studien. Detta kan ha föranlett missförståndet på en skola där tre klasser fyllde i enkäten vilket kan ha medfört att resultatet blivit snedfördelat på grund av den större påverkan som svaren från den enskilda skolan hade, vilket gör det svårt att dra generella slutsatser kring resultatet.

Utöver detta fanns det under denna studie ingen möjlighet att testa enkätens mätsäkerhet (Ejlertsson, 2019; Kristensson, 2014). För att göra detta hade enkäten behövts skickas ut till samma deltagare ytterligare en gång någon vecka efter det att de besvarat enkäten första gången, genom ett så kallat test-retest (Kristensson, 2014). Denna studie hade dock en relativt kort tidsperiod där resultaten skulle sammanställas, vilket gjorde att testet inte var möjligt. Detta kan ha medfört att den enkät som användes innehöll mätfel vilka kan ha påverkat studiens resultat.

Efter att datainsamlingen och databearbetning slutförts genomfördes analyserna i SPSS vilket kan ha introducerat felkällor i det presenterade resultatet. Detta beroende på att författarnas kunskapsnivå i det valda statistikprogrammet kan ha medfört att fel statistiska analyser har använts eller att de har genomförts på ett felaktigt sätt. Detta har motverkats genom att författarnas handledare fick ge sina synpunkter på de statistiska analysmetoder som valdes. Samtidigt inhämtades information från ett flertal hemsidor (Spssakuten, u.å.; IBM, u.å.) och litteratur (Grotenhuis & Matthijssen, 2016) för att säkerställa att analyserna genomfördes korrekt. Sammantaget bedöms de svagheter som beskrivits ha påverkat denna studies resultat i mindre grad.

Resultatdiskussion

Resultatet i denna studie visar på att det är vanligare att elever som går på en skola med tillagningskök oftare äter skolmaten än elever på skolor med mottagningskök. Skillnaden mellan de olika distributionsformerna kan medföra att elever på skolor med mottagningskök kan ha sämre förutsättningar att klara av sin utbildning. Livsmedelsverket (2013) menar att skolmåltiden fyller en viktig funktion att tillgodose den energi elever behöver för att kunna ta till sig den utbildning som ges i skolan, samtidigt som elever som inte äter skollunchen riskerar sämre hälsa och trivsel i skolan. Detta visar i likhet med Berggren m. fl. (2020) studie, att det inom skolan kan behövas insatser från både skol- och måltidsverksamhet för att locka eleverna på mottagningskolorna till matsalen, med syfte att säkerställa att eleverna får de bästa förutsättningarna att klara av utbildningen och må bra. Dock kan man inte med denna studie säga vad som orsakar denna skillnad mellan distributionsformerna, vilket gör att vidare forskning kring vilka faktorer som påverkar valet om man går till skolmatsalen eller inte kan behövas i framtiden skulle vara intressant.

Sensoriska egenskaper i matsalen

Merparten av skillnaderna mellan distributionsformerna har i denna aktuella studie kunnat kopplas till matsalens sensoriska egenskaper, så som de dofter som sprids i matsalen samt matsalens ljud- och temperaturnivå. Vilket indikerar på att dessa faktorer kan ha en påverkan på hur eleverna uppfattar skolmåltiden.

Eleverna på en skola med tillagningskök verkar oftare ha en positiv upplevelse av matens doft i skolmatsalen. Detta kan dels bero på att de ligger i nära anslutning till måltidsproduktionen, dels att eleverna har en medvetenhet om att det pågår matlagning i köket. Gregoire (2016) menar att varmhållning av mat kan påverka de sensoriska egenskaperna i måltiden negativt. I ett mottagningskök kan doften av mat därför upplevas mindre av eleverna då det i köket endast tillagas tillbehör så som potatis och ris medan huvudkomponenten så som köttgryta eller fisk kommer färdiglagad till köket.

Samtidigt kan man se att merparten av eleverna som svarat att ljudnivån i skolmatsalen oftast är lämplig går på en skola med ett mottagningskök. I denna studie har det inte framgått vad ljudnivån kan bero på. Däremot visar en studie i Stockholms län av Centrum för folkhälsa (2006) att det i skolmatsalar alltid finns ett bakgrundsljud från ventilationssystem, kylar, frysar. Det lyfts även upp i studien att glas och tallrikar i lägre grad bidrar till den totala ljudnivån i skolmatsalen. Det största upphovet till en hög ljudnivå i skolmatsalen enligt Centrum för folkhälsa (2006) var det antal elever som vistades i matsalen och när de pratade med varandra. Utifrån detta kan elever från skolor med tillagningskök negativa upplevelse av ljudnivån indikera att tillagningsköket genom en mer omfattande måltidsproduktion eventuellt kan påverka ljudnivån negativt. I ett mottagningskök tillagas bara tillbehör till mottagen huvudkomponent (SKL, 2006), vilket kan förklara de svar elever på en skola med ett mottagningskök angett kring ljudnivån i skolmatsalen. Samtidigt har denna studie inte beaktat hur många elever som äter samtidigt i matsalen utifrån distributionsform, vilket skulle vara intressant att studera vidare hur detta påverkar hur ljudnivån uppfattas.

Även upplevelsen av matsalens temperatur visar sig i denna studie skilja sig mellan tillagnings- och mottagningskök. Elever på skolor med mottagningskök svarar i högre grad att det är en behaglig temperatur i matsalen. Denna studie kan dock inte svara på faktorerna bakom detta och det saknas vetenskaplig litteratur kring hur måltidsmiljöns temperatur påverkar måltidsupplevelsen. Vilket gör detta resultat intressant att studera vidare i kommande studier.

Sammantaget indikerar dessa resultat att en nackdel med mottagningskök är att upplevelsen av aptitliga dofter från maten inte är lika påtagliga jämfört med matsalar i direkt anslutning till ett tillagningskök. Utmaningarna med tillagningskök verkar i stället kunna kopplas till matsalens ljudnivå och temperatur. Att servera maten vackert och bjuda på smaker och dofter som tilltalar och lockar är viktigt, matlagning och brödbak kan sprida läckra doftar även utanför skolrestaurangen och väcka både aptit och nyfikenhet (Livsmedelsverket, 2021a). Utifrån detta skulle ett utvecklingsområde på en skola med ett mottagningskök kunna vara, att exempelvis få halvfärdiga huvudkomponenter som blir färdiglagade på plats. Ett annat förslag kan vara att mottagningskök oftare bakar bröd i köket. På så sätt kan elevernas luktsinnen lockas, och därmed möjliggöra en positiv påverkan på måltidens helhetsupplevelse.

Utvecklingsområden för skolor med tillagningskök kan vara förändrade arbetsrutiner under lunchtid samtidigt som Livsmedelsverket (2021a) menar att man för att skapa trivsamma måltider utifrån den fysiska måltidsmiljön, kan behöva inreda matsalen med luddämpande tyger och bullerdämpande material för att skapa en mer behaglig ljudnivå. Utöver detta kan ett annat utvecklingsområde för skolor med tillagningskök eventuellt vara att se över det antal elever som vistas samtidigt i matsalen. Dessa områden kan grunda sig i Göteborgs Stads (2012) riktlinjer som bland annat menar att lunchen bör schemaläggas på ett sådant sätt att

alla elever får en möjlighet att äta sin lunch i lugn och ro och utan tidspress. En bra schemaläggning av skollunchen är mycket viktigt för en trivsamt lunch med rätt antal elever i skolrestaurangen. Dessa utvecklingsområden för de olika distributionsmetoderna kan kopplas till det Berggren m. fl. (2020) kommit fram till tidigare kring att man behöver se över ljudnivåer och måltidens sensoriska egenskaper såsom doft för att öka elevernas nöjdhet med skolmåltiden. Även Magnusson Sporre m. fl. (2017) menar att större vikt bör läggas vid måltidens mjuka värden såsom måltidens sensoriska egenskaper samt rummets utformning för att öka nöjdheten med den offentliga måltiden, så som skolan.

Elevernas påverkansmöjlighet

Resultatet i denna studie visar på att den finns tydliga skillnader på huruvida eleverna känner till att det finns ett mat/kostråd på skolan där de får en möjlighet att påverka skolmåltiden. Efter analysen framkom det att det är vanligare att elever på skolor med ett tillagningskök har kännedom om att det på skolan finns ett mat/kostråd än elever på skolor med mottagningskök, som i högre utsträckning svarar att de inte känner till om detta påverkansforum existerar. Detta bekräftar till viss del Livsmedelsverkets (2018) och SKLs (2006) påstående kring att det är lättare för elever på skola med tillagningskök att påverka skolmåltiden jämfört med skolor med mottagningskök.

Detta visar på att det finns mer att göra för Göteborgs stad för att uppfylla deras egna riktlinjer (Göteborgs stad, 2012) kring att alla skolor skall inrätta matråd med syfte att skapa skolluncher och matsalsmiljöer som väcker intresse och engagemang kring skolmåltiden i skolan. Därutöver har Persson Osowski m. fl. (2010) visat på hur skolmåltiden har svårt uppfylla elevernas förväntningar på skolmåltiden då eleverna är präglade av den mat som serveras hemma. Utifrån detta kan därför inrättandet eller ett mer synliggörande av matråden i skolan ge elever en större chans att påverka skolmåltiden och därigenom öka nöjdheten med skolmåltiden. Livsmedelsverket (2021a) menar samtidigt att det är viktigt att föra en dialog med elever och inrätta denna typ av samverkansforum, dels för att låta eleverna kunna påverka den skolmåltid som serveras, dels för att ge eleverna en förståelse för de måltider som serveras i skolan utifrån budget, miljöpåverkan och näringskrav.

Trivsel- och påverkansfaktorer

Majoriteten av eleverna som deltog i denna studie har angett att de sällan eller aldrig tycker om skolmaten. Utifrån en helhetssyn har författarna inte funnit några skillnader avseende trivselfaktorer som påverkar måltidsupplevelsen i de olika distributionsformerna. Jämförelsen mellan distributionsformer har varit en övervägande aspekt i denna undersökning. Till skillnad från tyska studien av Lülfs-Baden m.fl. (2008) som lyfte upp att uteblivelsen av distributionsformsanalysen trots insamlad data kring distributionsmetod i utvalda skolor, blev det en begränsning i sin studie. Forskarna menar att man inte enbart kan fokusera på en hög kvalitet på endera måltidskvalité eller atmosfär, man behöver erbjuda goda måltider i en trivsamt miljö med en god service i matsalen för att höja elevernas nöjdhet med skolmåltiden. I enighet med detta har Livsmedelsverket (2021a) utifrån måltidsmodellen påpekat att en bra skolmåltid inte bara är maten på tallriken utan även i hög grad upplevelsena från mötet med personal och andra elever i skolrestaurangen.

Detta har avsiktligt undersökts genom frågor kopplat till pusselbiten trivsamma måltider och FAMM aspekten- mötet (Livsmedelsverket, 2021a; Sporre m. fl., 2006), vilket visade ett positivt resultat. De flesta elever, oavsett distributionsform, tolkas uppleva ett bra bemötande av kökspersonal samt att det är en trygghet i skolmatsalarna. Härutöver har bemötandet av kökspersonalen poängterats av flera elever i fritextsvaren som samlat in, vilket till viss del förstärker befintligheten av arbetet med trivsamma måltider i skolmatsalarna. Denna studie har inte heller funnit skillnader i elevernas upplevelse av skolmaten utifrån distributionsform, vilket tyder till viss del på att skolmaten upplevs smakmässigt och kvalitetsmässigt liknande av eleverna i denna studie.

Utifrån analysen framkom det en stor skillnad på konsumtionsfrekvens mellan eleverna på skolor med olika distributionsform. Att inte alla elever äter skolmaten lika ofta i veckan väckte intresset för ytterligare analyser. Trivselfaktorer analyserades följaktligen ännu en gång, där samtliga aspekter i FAMM-modellen, dvs. *Mötet, Rummet, Produkten, Styrsystemet* och *Atmosfär* (Gustafsson m. fl., 2006) kopplades till konsumtionsfrekvens. Denna analys visar på att konsumtionsfrekvensens påverkan utifrån de olika aspekterna har en större påverkan på nöjdheten än utifrån skolornas distributionsform. Detta resultat är intressant då det indikerar att de elever som är nöjdare med måltidsupplevelsen äter oftare, oavsett vilken distributionsform måltiden har.

Slutsats

Det resultat som presenteras i denna studie visar till viss del på att skolmåltidens distributionsform kan ha en påverkan på hur grundskoleelever i Göteborg uppfattar skolmåltiden. De resultat som redovisats visar dock inte på en klar bild över vilken distributionsform som är mest fördelaktig ur nöjdhetssynpunkt från elevernas perspektiv. Mottagningskökets begränsning verkar kunna kopplas till de dofter som sprids i samband med måltiden medan tillagningskökets begränsningar mer är kopplat till matsalen fysiska egenskaper så som ljudnivå och temperatur. Gällande FAMM-modellen (Gustafsson m. fl., 2006) kunde inga skillnader upptäckas utifrån distributionsform, däremot kunde konsumtionsfrekvensen kopplas till dessa aspekter. Resultatet indikerar att större vikt bör läggas inom skolverksamheten på att locka eleverna till skolmatsalen, vilket ställer krav på god samverkan mellan de olika verksamhetsområden som finns i skolan.

Denna studie har också visat att eleverna på skolor med mottagningskök tenderar att ha en sämre påverkansmöjlighet på skolmåltiden, då de i lägre grad har kännedom om exempelvis mat/kostråd finns på skolan. Kopplat till Göteborgs stads riktlinjer (2012) och Livsmedelsverket (2021a) visar detta på att mer behöver göras för att stärka dessa elevers delaktighet kring skolmåltiden. Vi ser med denna studie att man i rollen som kostekonom eller ledare inom skolmåltidsverksamheten bör vara medveten om elevernas medinflytande i skolmåltiden samtidigt som beaktande bör tas till de olika sensoriska egenskaper som kan kopplas till matsalsmiljön. Vi ser också med denna studie behovet av ytterligare studier kring detta ämne och då bland annat utifrån skolmåltidspersonalens upplevelser utifrån de olika distributionsmetoderna.

Referenser

Ale. (2017). *Slutrapport Kostutredning 2017*.

https://ale.se/download/18.742c09e815fe527d98e767/1511441682311/10_KS_2017_370_171016%20Kostutredning%202017.pdf

Anderson, L. M., Gallagher, J., & Ritchie-Ramirez, E. (2018). School meal quality and academic performance. *Journal of Public Economics*, 168, 81-93.

<https://doi.org/10.1016/j.jpubeco.2018.09.013>

Berggren, L., Olsson, C., Talvia, S., Hörnell, A., Rönnlund., & Waling, M. (2020). The lived experiences of school lunch: an empathy-based study with children in Sweden. *Children's Geographies*, 18(3), 339–350. <https://doi.org/10.1080/14733285.2019.1642447>

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Liber AB.

Centrum för folkhälsa. (2006). *Buller i skolmatsalar: En undersökning av 20 skolor i Stockholms län*.

<https://euprojektmedel.files.wordpress.com/2011/09/buller-i-skolmatsalar-stockholms-lc3a4ns-landsting.pdf>

Cohen, F. W. J., Hecht, A. A., McLoughlin, M. G., Turner, L., & Schwartz, B. M. (2021). Universal School Meals and associations with Student Participation, Attendance, Academic Performance, Diet Quality, Food Security and Body Mass Index: A Systematic Review. *Nutrients*, 13, 911. <https://doi.org/10.3390/nu13030911>

Daniel, J. (2012). *Sampling Essentials: Practical Guidelines for Making Sampling Choices*. SAGE Publications. <https://dx.doi.org/10.4135/9781452272047>

Edwards, J., & Gustafsson, I. (2008). The Five Aspects Meal Model. *Journal of foodservice*, 19(1), 4–12. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1111/j.1745-4506.2007.00075.x>

Ejlertsson, G. (2012). *Statistik för hälsovetenskaperna*. Studentlitteratur

Ejlertsson, G. (2019). *Enkäten i praktiken - En handbok i enkätmetodik*. Studentlitteratur

Google. (u.å.). *Skapa fina formulär*. Hämtad 2021, april 19 från

<https://www.google.se/intl/sv/forms/about/>

Gregoire, M. B. (2019). *Selected chapters from Foodservice organizations: A managerial and systems approach* (Ninth ed.). Boston: Pearson Higher Ed USA.

Grotenhuis, M., & Matthijssen, A. (2016). *Basic SPSS® Tutorial*. SAGE Publications.

<https://dx-doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.4135/9781483397634>

Gullberg, E. (2006). Food for Future Citizens. *Food, Culture & Society*, 9(3), 337-343.
<https://doi.org/10.2752/155280106778813279>

Gustafsson, I.B., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model. a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of foodservice*, 17(2), 84–93. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1111/j.1745-4506.2006.00023.x>

Göteborg stad. (2011). *Måltidsprogram för Göteborgs Stad. För förskolor, grund- och gymnasieskolor, särskilt boende samt mat i det egna hemmet*.
<https://goteborg.se/wps/wcm/connect/3e301d6f-2385-40e5-bf9c-7980bac8381e/Maltidsprogram.pdf?MOD=AJPERES>

IBM. (u.å.). *SPSS Statistics 27.0.0*. Hämtad 2021, 20 april från
<https://www.ibm.com/docs/en/spss-statistics/27.0.0>

Kainulainen, K., Benn, J., Fjellström, C., & Palojoki, P. (2012). Nordic adolescents' school lunch patterns and their suggestions for making healthy choices at school easier. *Appetite*, 59, 53–62. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2012.03.012>

Kristensson, J (2014). *Handbok i uppsatsskrivande och forskningsmetodik för studenter inom hälso-och vårdvetenskap*. Natur & Kultur

Livsmedelsverket (2013). *Skolmåltiden. En viktig del av en bra skola*.
<https://www.skolverket.se/getFile?file=3174>

Livsmedelsverket. (2018). *Fakta om offentliga måltider 2018*.
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-fakta-om-offentliga-maltider-2018.pdf>

Livsmedelsverket (2021a). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan. Förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*.
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyler-foldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf>

Livsmedelsverket. (2021b, 26 mars). *Fakta om offentliga måltider*.
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/fakta-om-offentliga-maltider>

LRF. (u.å.). *Skolmat. Bonden i skolan*. Hämtad 2021, april 13 från
<https://www.bondeniskolan.se/bonden1/smart-mat/skolmat/>

Lülf-Baden, F., Rojas-Méndez, J.I., & Spiller, A. (2008). Young Consumers' Evaluation of School Meals. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 20(4), 25-57. doi:
<https://doi.org/10.1080/08974430802355432>

- Magnusson-Sporre, C., Jonsson, M. I., & Pipping-Ekström, M. (2017). Enjoy! Enhancing Meals in the Swedish Public Sector. *Journal of Culinary Science & Technology*, 15(3), 239-258. <https://doi.org/10.1080/15428052.2016.1238801>
- Persson Osowski, C., Göransson, H., & Fjellström, C. (2010). Perceptions and Memories of the Free School Meal in Sweden. *Food, Culture & Society*, 13(4), 555-572. <https://doi.org/10.2752/175174410X12777254289420>
- Regeringskansliet. (2006, december). *Pressmeddelanden 2002– 2006*. <https://www.regeringen.se/contentassets/e6ab35fc5d8b4507b1677c26e6648f43/pressmeddelanden-2002-2006---ibrahim-baylan>
- Rikard Gustavsson. (2021, 24 jan). *Hej! Först vill jag tacka för ett fantastiskt nätverk. Har någon information, länkar, uträkningar och jämförelser mellan serveringskök och tillagningskök*. [Gruppinlägg]. Facebook. <https://www.facebook.com/groups/185688675404/user/665108670>
- SFS 2003:460. *Lag om etikprovning av forskning som avser människor*. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-2003460-om-etikprovning-av-forskning-som_sfs-2003-460
- SFS 2010:800. *Skollag*. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/skollag-2010800_sfs-2010-800
- SkolmatSverige. (2019, 4 december). *Nästan hälften av landets skolor är med!*. Hämtat 2021, april 15 från <http://www.skolmatsverige.se/anvandare-statistik>
- SkolmatSverige. (u.å.-a). *Kvalitetsbevis i handen!*. Hämtat 2021, april 15 från <http://www.skolmatsverige.se/>
- SkolmatSverige. (u.å.-b). *Skolmåltidens kvalitet idag*. Hämtat 2021, april 15 från <http://www.skolmatsverige.se/skolm%C3%A5ltidens-kvalitet-idag>
- Skolverket. (2020, 13 oktober). *Mat i förskolan och skolan*. <https://www.skolverket.se/skolutveckling/inspiration-och-stod-i-arbetet/stod-i-arbetet/mat-i-forskolan-och-skolan>
- Spssakuten. (u.å.). *SPSS-AKUTEN - Det är inte raketforskning*. Hämtad 2021, april 20 från <https://spssakuten.com/>
- Stockholms stad. (u.å.). *Skolmat under 150 år*. Stockholmskällan. Hämtad 2021, april 13 från <https://stockholmskallan.stockholm.se/teman/stockholm-ater/skolmat/>
- Strömstad. (2016). *Samlat Beslutsunderlag: Måltidsförsörjning inom Förskola, Skola och Äldreomsorg*. [https://www.stromstad.se/download/18.789f653115a26de0e22291d5/1488540440807/Samlat+beslutsunderlag+-+K%C3%B6ksutredningen+\(2016-12-14+-+version+2.0\).pdf](https://www.stromstad.se/download/18.789f653115a26de0e22291d5/1488540440807/Samlat+beslutsunderlag+-+K%C3%B6ksutredningen+(2016-12-14+-+version+2.0).pdf)

Sveriges kommuner och landsting. (2006). *Mat för många: Goda råd för utveckling av måltidsverksamheten*. <https://webbutik.skr.se/bilder/artiklar/pdf/7164-148-9.pdf>

Vetenskapsrådet. (2017). *God Forskningssed*. <https://www.vr.se/analys/rapporter/vara-rapporter/2017-08-29-god-forskningssed.html>

Bilagor

Bilaga 1. Elevenkät

Bilaga 2. Bortfallsenkät

Bilaga 3. Brev till vårdnadshavare

Bilaga 4. Instruktionsbrev

Bilaga 5. Enkätfrågor

Skolmatsenkät

Den här enkäten handlar om vad DU tycker om skolmaten, enkäten är frivillig att fylla i och du kan när som helst välja att avbryta ditt deltagande om du så känner.

***Obligatorisk**

Vilken årskurs går du i? *

☐ Åk 5

☐ Åk 6

Är du flicka eller pojke? *

☐ Flicka

☐ Pojke

☐ Annat/Vill inte svara

Var tillagas maten som serveras i skolan? *

☐ I köket på min skola

☐ Någon annanstans

☐ Vet inte

Jag tycker om skolmaten *



☐ Alltid



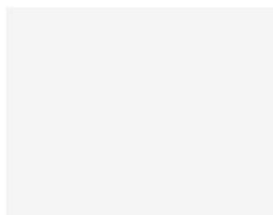
☐ Nästan alltid



☐ Sällan



☐ Aldrig



☐ Vet inte

Hur ofta äter du skolmaten? *

- ☐ Alla dagar i veckan
- ☐ 3-4 gånger i veckan
- ☐ 1-2 gånger i veckan
- ☐ Aldrig

Personalen i bamba är trevliga *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Personalen i bamba hjälper mig i matsalen *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Jag känner mig trygg i bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Borden i bamba är bra att sitta vid *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Bamba har sköna stolar att sitta i *



☐ Alltid



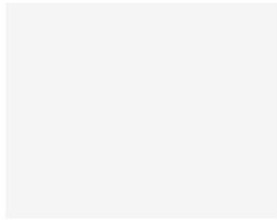
☐ Nästan alltid



☐ Sällan



☐ Aldrig



☐ Vet inte

Det är lagom varmt i bamba under lunchen *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Det går snabbt att ta min mat under lunchen *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Det är enkelt att ta dricka till maten *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Bamba har en bra belysning *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Maten ser god ut i bamba *



☐ Alltid



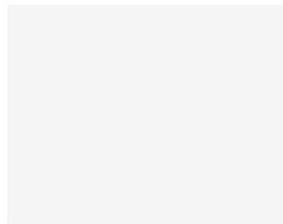
☐ Nästan alltid



☐ Sällan



☐ Aldrig



☐ Vet inte

Maten är lagom varm när den serveras i bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Maten luktar gott i bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Maten smakar gott i bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Jag äter upp den mat jag tar på tallriken *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Vilken är den vanligaste anledningen till att du behöver slänga mat när du går ut från bamba? *

- ☐ Lämnar aldrig mat på tallriken
- ☐ Jag var inte så hungrig som jag trodde
- ☐ Maten smakade inte lika gott som jag trodde
- ☐ Jag tar för mycket mat för att jag tror att maten kommer ta slut
- ☐ Övrigt: _____

Det är en lagom hög ljudnivå i bamba *



☐ Alltid



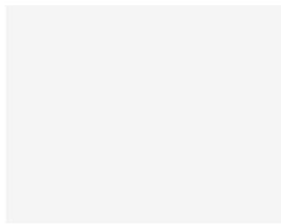
☐ Nästan alltid



☐ Sällan



☐ Aldrig



☐ Vet inte

Jag tycker om att gå till bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Jag hinner att äta upp min mat i bamba *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Jag äter skollunchen vid en bra tidpunkt på dagen *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Jag vet i förväg vad som kommer att serveras till lunch *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Finns det ett mat/kostråd på skolan? *

- ☐ Ja
- ☐ Nej
- ☐ Vet inte

Vi elever kan påverka skolmaten genom mat/kost/elev-rådet på skolan *

- ☐ Alltid
- ☐ Nästan alltid
- ☐ Sällan
- ☐ Aldrig
- ☐ Vet inte

Vad tycker du fungerar bra med skolmaten?

Ditt svar

Hur tycker du att skolmaten ska förändras?

Ditt svar

Tack för ditt deltagande!

Skicka

Sidan 1 av 1

Skicka aldrig lösenord med Google Formulär

Det här innehållet har varken skapats eller godkänts av Google. [Anmäl otillåten användning](#) - [Användarvillkor](#) - [Integritetspolicy](#)

Google Formulär

Bortfallsenkät (Till pedagog)

För att kunna beräkna bortfall på enkäten skulle vi gärna få reda på dessa tre frågeställningar.

***Obligatorisk**

I vilket område ligger skolan som enkäten genomfördes *

- ☐ Nordost
- ☐ Hisingen
- ☐ Sydväst
- ☐ Centrum

Hur många elever går i klassen? *

Ditt svar

Hur många elever var närvarande vid enkättillfället? *

Ditt svar

Skicka

Skicka aldrig lösenord med Google Formulär

Det här innehållet har varken skapats eller godkänts av Google. [Anmäl otillåten användning](#) - [Användarvillkor](#) - [Integritetspolicy](#)

Google Formulär

Information om enkätstudie i skolan gällande elevers nöjdhet med skolmåltiden

Hej vårdnadshavare!

Ni får den här informationen då vi under vecka 15–16 kommer att genomföra en anonym enkätstudie i skolan hos cirka 200 elever i årskurs 5 och 6 från olika delar av Göteborg. Syftet med studien är att undersöka vilka faktorer som påverkar elevers nöjdhet med skolmåltiden. Vi ser att resultatet på sikt skulle kunna användas för att förbättra skolmåltiden för elever. Studien är tänkt att genomföras under skoltid genom att en digital enkät tilldelas eleverna. Enkäten tar 10–15 minuter att genomföra.

De svar som samlas in under studien kommer att hanteras konfidentiellt så att ingen obehörig kan ta del av den information som samlas in. Efter det att vi har fått ett godkänt betyg på uppsatsen kommer de insamlade enkäterna att raderas.

De resultat vi kommer fram till kommer att presenteras i en kandidatuppsats vid Göteborgs Universitet, resultatet kommer att redovisas på så sätt att ingen individ kan identifieras. Uppsatsen kommer när den har blivit godkänd att kunna tas del av via denna länk:
<https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/24179>

Deltagandet i studien är frivilligt och eleverna kan när som helst utan skäl välja att avbryta sin medverkan i studien. Också du som vårdnadshavare har rätt att neka deltagandet i studien genom att kontakta de ansvariga i studien nedan.

Vi som genomför studien heter Andreas och Isatou och går för tillfället sista terminen på Kostekonomprogrammet vid Göteborgs universitet. Vår handledare för uppsatsen är Mia Prim. Har ni frågor kring studien så är ni varmt välkomna att kontakta oss genom kontaktuppgifterna nedan.

Ansvariga för uppsatsen är:

Andreas Lindström och Isatou Touray, studenter vid Kostekonomprogrammet med inriktning ledarskap

Mejladress: guslinanjf@student.gu.se eller gustouis@student.gu.se

Hej XXX!

Tack än en gång för att ni är villiga att delta i vår studie gällande skolelevers nöjdhet med skolmåltiden!

Här nedan kommer länken till enkäten som eleverna skall fylla i, utöver detta skulle vi också vilja att pedagogen fyller i ett snabbt formulär (3 frågor) via den separata länken vilket möjliggör för oss att på ett anonymt sätt beräkna bortfallet i studien.

Enkäten handlar om vad eleverna tycker om skolmaten, enkäten är frivillig att fylla i och de kan när som helst välja att avbryta sitt deltagande om de så känner.

Länk till elevenkät:

<https://forms.gle/dSZ4564JJvq5HeS28>

Länk till bortfallsformulär (Endast till pedagog):

<https://forms.gle/hiT2bhbsuThaouw9>

Om det är möjligt vill vi gärna att enkäten genomförs senast måndagen den 19/4. Uppstår problem med enkäten, tveka inte att höra av er till oss via kontaktuppgifterna nedan.

Med vänliga hälsningar,
Andreas Lindström och Isatou Touray
Mail: guslinanif@student.qu.se eller gustouis@student.qu.se
Telefon: XXX

Standard	Frågor	Svarsalternativ	
	Vilken årskurs går du i?	Åk5, Åk6	1
	Är du flicka eller pojke?	Flicka, Pojke, Annat/Vill inteSvara	2
	Var tillagas maten som serveras i skolan?	I köket på min skola, Någon annanstans, Vet inte	3
	Jag tycker om skolmaten	Alltid, Nästan alltid, Ibland, Aldrig	4
	Hur ofta äter du skolmaten?	Alla dagar i veckan, 3-4 gånger i veckan, 1-2 gånger i veckan, Aldrig	5
FAMM			
Mötet	De som arbetar i bamba är trevliga	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	6
	De som arbetar i bamba hjälper mig i matsalen	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	7
	Jag känner mig trygg i bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	8
Rummet	Borden i bamba är bra att sitta vid	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	9
	Bamba har sköna stolar att sitta i	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	10
	Det är lagom varmt i bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	11
	Det går snabbt att ta min mat under lunchen	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	12
	Det är enkelt att ta dricka till maten	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	13
	Bamba har en bra belysning	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	14
Produkten	Maten ser god ut i Bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	15
	Maten är lagom varm när den serveras i Bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	16
	Maten luktar gott i Bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	17
	Maten smakar gott i Bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	18
	Jag äter upp den mat jag tar på tallriken	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	19
	Vad är den vanligaste anledningen till att du behöver slänga mat när du går ut från bamba?	1. Lämnar aldrig mat på tallriken, 2. Jag var inte så hungrig som jag trodde, 3. Maten smakade inte lika gott som jag trodde, 4. Jag tar för mycket mat för att jag tror att maten kommer ta slut, 5. Annat skäl.....	20
Atmosfär	Det är en lagom hög ljudnivå i bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	21
	Jag tycker om att gå till bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	22
Styrsystemet	Jag hinner äta upp min mat i bamba	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	23
	Jag äter vid en bra tidpunkt på dagen	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	24
	Jag vet i förväg vad som kommer att serveras till lunch	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	25
	Det finns ett mat/kostråd på skolan	Ja, Nej, Vet inte	26
	Vi elever kan påverka skolmaten genom mat/kost/elev-rådet på skolan	Alltid, Nästan alltid, Sällan, Aldrig, Vet inte	27
	Vad tycker du fungerar bra med skolmaten?	Fritext	28
	Hur tycker du att skolmåltiden ska förbättras?	Fritext	29